

LEI N.º 1.753, DE 14 DE JUNHO DE 1999.

Estabelece Programa de Vigilância Sanitária Integral, dispõe sobre o selo sanitário para os estabelecimentos comerciais do ramo de alimentos e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UNAÍ, Estado de Minas Gerais, no uso da atribuição que lhe confere o art. 96, VII, da Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal decreta e ele, em seu nome, promulga a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei estabelece o selo sanitário, a que se dará o nome genérico “Tudo Limpo”, com a finalidade de implantação de um Programa de Vigilância Sanitária Integral, envolvendo todas as etapas de produção e comercialização de alimentos, incluindo proprietários e manipuladores e a coleta e análise dos alimentos, bem como o intercâmbio com órgãos estaduais e federais de vigilância sanitária.

Art. 2º O Programa de Vigilância Sanitária Integral e o respectivo “selo sanitário”, atendidas as finalidades previstas no artigo anterior, tem por objetivo.

I – colocar à disposição da população os alimentos consumidos dentro dos melhores padrões de qualidade e higiene;

II – premiar os estabelecimentos que trabalhem com alimentos e que apresentem boas ou ótimas condições higiênico-sanitárias no que se referem às instalações, equipamentos, manipuladores e alimentos;

III – estimular outros estabelecimentos a melhorarem suas condições de higiene; e

IV – treinar manipuladores de alimentos e fiscais de saúde para trabalharem com agentes disseminadores de conhecimento dentro dos estabelecimentos.

Art. 3º O programa compreende a realização de inspeções periódicas nos estabelecimentos que trabalham com alimentos, devidamente cadastrados no Serviço de Vigilância Sanitária, com o objetivo de selecionar os que se encontrem em boas ou ótimas condições higiênico-sanitárias, que serão premiados com o “selo sanitário”.

Parágrafo único. O “selo sanitário” será fixado em local visível ao público dentro do estabelecimento.

Art. 4º As inspeções serão feitas separadamente, por tipo de idade comercial, e obedecerão a seguinte ordem:

I – restaurantes, incluindo pizzarias, churrascarias, cozinhas industriais (de empresas, hotéis e hospitais);

II – indústrias de alimentos de grande porte ou caseiras, fábricas de lingüiça e hambúrguer, queijarias, laticínios, doçarias e similares;

III – matadouros, abatedouros de aves, açougues, entrepostos de frango, ovos e peixes;

IV – panificadoras;

V – sorveterias;

VI – supermercados e mercearias;

VII – bares e lanchonetes;

VIII – mercadinhos e sacolões; e

IX – comércio atacadista de alimentos.

Art. 5º A inspeção consistirá na distribuição de pontos que serão registrados na Ficha de Inspeção Sanitária, nos termos do Anexo Único desta Lei, que conterá os itens a serem avaliados e seus respectivos valores em relação às instalações, equipamentos, manipuladores e alimentos.

Parágrafo único. Os conceitos serão distribuídos de 01 a 05, para cada um dos quesitos constantes na ficha de inspeção sanitária, conforme as categorias pré-definidas: deficiente, regular, bom, muito bom e ótimo, sendo graduados de acordo com a natureza da inspeção, atendida a pontuação máxima de cada quesito.

Art. 6º Após o julgamento e distribuição do “selo sanitário”, os nomes dos estabelecimentos comerciais serão fornecidos à imprensa para ampla divulgação.

Art. 7º O “selo sanitário” terá validade de 01 (um) ano.

Art. 8º Dentro do prazo de validade do “selo sanitário”, o estabelecimento perderá o direito ao selo adquirido quando:

I – houver modificações que diminuam a pontuação alcançada, segundo avaliação do Serviço de Vigilância Sanitária em inspeções de rotina;

II – alimentos consumidos no local forem causa de toxinfecção alimentar.

Art. 9º O programa de que trata o artigo 1º desta Lei consiste na adoção, por parte do Poder Público Municipal, das seguintes medidas, sem prejuízo de outras, de natureza administrativa:

I – realização de cursos para manipuladores de alimentos;

II – confecção e distribuição de cartilha sobre Vigilância Sanitária;

III – divulgação de campanhas de vigilância sanitária nos meios de comunicação;

IV – convênios ou acordos com órgãos estaduais e federais de vigilância sanitária;

V – convênio com laboratórios de bromatologia e microbiologia; e

VI – implantação de serviço de investigação de surtos de toxinfecção alimentar.

Art. 10. O “selo sanitário” será confeccionado pelo Serviço de Vigilância Sanitária, conforme modelo aprovado por Decreto, do qual constarão, além de outros elementos, os seguintes dizeres: “Este estabelecimento está de acordo com as normas e padrões de qualidade exigidos pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde para funcionamento e atendimento ao público”.

Art. 11. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 12. Revogam-se as disposições em contrário.

Unaí, 14 de junho de 1999.

JOSÉ BRAZ DA SILVA
Prefeito Municipal

ADELSON JOSÉ DA SILVA
Chefe de Gabinete

ANEXO ÚNICO A QUE SE REFERE O ART. 5º

FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Estabelecimento: _____
Ramo de Atividade: _____
Endereço (Rua, nº, Bairro): _____
Proprietário: _____
CGC/CPF: _____
Alvará de Localização Nº: _____ Data: _____
Alvará Sanitário Nº: _____ Data: _____
Caderneta Sanitária Nº: _____ Data: _____
Nº de Manipuladores: _____ Homens: _____ Mulheres: _____

--

A – DOS MANIPULADORES

- 1) Asseio Pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas sem esmalte, sem adornos nos dedos, pulso ou pescoço. Uniforme de trabalho completo, em bom estado e limpo. (3)
- 2) Hábitos higiênicos: lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos e depois de usar os sanitários. Não espirram sobre alimentos, não cospem, não fumam, não manipulam dinheiro, não executam qualquer outra atividade que possa contaminar os alimentos durante o trabalho. (5)
- 3) Estado de Saúde: ausência de afecções cutâneas, feridas, supurações; ausência de afecções respiratórias (fosses) e intestinais. (5)

B – DOS ALIMENTOS

- 4) Alimentos e Matérias Primas: com características organolépticas normais. Provenientes de estabelecimentos autorizados; embalagens, rótulos e explicações regulamentares do produto com registro no Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura ou Vigilância Sanitária. (5)
- 5) Higienização: apropriada das matérias primas, principalmente das que serão consumidas sem tratamento térmico (verduras, legumes, etc.). (4)
- 6) Proteção: Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores e dispostos de maneira a permitir boa higienização do local. (4)
- 7) Armazenamento: alimentos armazenados separadamente de inseticidas, detergentes, desinfetantes e outras substâncias perigosas, devidamente identificadas, armazenadas e usadas em condições que evitem a contaminação dos alimentos. (4)
- 8) Armazenamento, Manipulação, Exposição e Conservação: de alimentos de modo que não haja contaminação cruzada, obedecendo às boas práticas higiênico-sanitárias, desde a seleção da matéria prima até o produto final. (4)
- 9) Matérias Primas: matérias primas perecíveis ou alimentos preparados mantidos à temperatura de congelamento, refrigeração ou acima de 65 graus centígrados, de acordo com tipo de produto. Respeita o tempo máximo de 1,30 horas (uma hora e meia) para exposição desses produtos à temperatura ambiente. (4)
- 10) Manipulação: manipulação manual mínima e higiênica. Uso de utensílios limpos e em bom estado de conservação. (3)
- 11) Sobras: eliminação imediata das sobras de alimentos. (2)
- 12) Resfriamento: alimentos armazenados em freezer ou refrigeradores etc., de modo a possibilitar a livre circulação do ar frio (evitando sobrecarga do equipamento) e em recipientes rasos que permitam seu rápido resfriamento. (4)

C – DOS EQUIPAMENTOS

- 13) Maquinários: com modelo e número adequado ao ramo, inoxidável, superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis. Limpos e em bom estado de conservação. (3)
- 14) Móveis: estantes, mesas e vitrines adequadas ao ramo, em quantidade e com capacidade suficiente, com modelo que permita uma fácil limpeza; superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis, em bom estado de limpeza e conservação. (4)
- 15) Utensílios: lisos, de material não contaminante, de tamanho e forma que permita uma fácil limpeza, em bom estado de conservação e limpeza. (4)
- 16) Instalações para proteção e conservação de alimentos: refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, etc., adequadas ao ramo, aos tipos de alimentos e o volume de produção e expedição; superfícies lisas e impermeáveis, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza. (4)
- 17) Instalações para Lavagem e Desinfecção dos Equipamentos: separada fisicamente, com área compatível ao volume de produção e tamanho dos utensílios; uso adequado de detergentes e desinfetantes; utensílios armazenados ordenadamente e protegidos contra contaminação. (4)

D – DO LOCAL:

- 18) Localização: ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de moscas e/ou outros insetos e roedores. (1)
- 19) Acesso: direto e independente sem comunicação direta com habitação. (1)
- 20) Nº, Capacidade e Distribuição das Dependências: de acordo com o ramo, volume de produção e expedição; linha racional de trabalho. (1)
- 21) Pisos: em material liso, lavável e impermeável, fácil limpeza, ralos, bom estado de conservação e limpos; (1)
- 22) Paredes e Revestimentos: de tonalidade clara, lisos, laváveis, impermeabilizados, limpos e isentos de mofo ou infiltrações. (1)
- 23) Forros: lisos, de tonalidade clara, em bom estado e limpos. (1)
- 24) Portas e Janelas: que ajustem perfeitamente em seus batentes, portas providas de molas para seu fechamento automático; janelas com vidros íntegros e teladas quando necessário; limpas e em bom estado. (1)
- 25) Iluminação e Ventilação: adequadas e suficientes para o desenvolvimento das atividades. (2)
- 26) Abastecimento de Água: água potável ligada à rede pública, poço raso tratado ou poço profundo, suficiente em volume e pressão; caixa d'água tampada e limpa; encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltração. (3)
- 27) Eliminação de Águas Servidas e Esgotos: fossas ou rede pública de esgotos, ralos de escoamento e caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento. (1)

28) Instalações Sanitárias:

- a) Para os funcionários: bem localizadas e ventiladas, conectadas à rede pública ou fossa aprovada; portas com fechamento automático; independente para cada sexo; sem comunicação direta com os locais de processamento, elaboração e armazenamento de alimentos; vasos sanitários limpos, papel higiênico, escovas para as unhas e toalhas de papel para as mãos; (3)
- b) Para o Público (quando for o caso): independente para cada sexo; bem ventiladas e portas com fechamento automático, sem comunicação direta com a sala de refeições; ligadas à rede pública de esgotos ou à fossa, aprovada; sabão líquido, papel higiênico e toalha de papel para as mãos; (1)
- 29) Vestiários: independente para cada sexo, podendo fazer corpo com a instalação sanitária correspondente; armários individuais. (1)
- 30) Lavatórios Dentro da Área de Manipulação de Alimentos; pias com sabão líquido, escovas para limpeza das unhas e toalhas de papel. (1)
- 31) Acondicionamento do Lixo: em recipiente lavável e saco de lixo, de fácil transporte, de localização adequada, em número suficiente e de acordo com a necessidade e destinado adequado. (1)

Pontos	Categoria	Observações	Data ____/____/____
91 a 100	Ótimo		
76 a 90	Muito Bom		Fiscal
61 a 75	Bom		
41 a 60	Regular		
Até 40	Deficiente	Total de Pontos: Categoria:	